

С 3 июля в Республике Алтай сняты ограничительные меры на работу турбаз, домов отдыха и других коллективных средств размещения, введённые в связи с угрозой распространения коронавируса.

Однако, для того, чтобы продолжить работать туристические базы и гостиницы, как и другие предприятия, оказывающие услуги населению, должны создать безопасные условия для потребителей в условиях сохраняющегося неблагополучия по коронавирусной инфекции. Руководители туробъектов должны подать уведомления в Управление Роспотребнадзора о начале деятельности, к которому нужно приложить план мероприятий по соблюдению противоэпидемического режима в период «коронавирусной инфекции» (COVID-19).

На 20.07.2020г из 388 объектов туризма [только 118 получили разрешение на возобновление деятельности](#) (30,4%).

Порядка 12 объектов смогли получить согласование на работу со второй и с третьей попытки, так как представленные в Роспотребнадзор планы не содержали полного перечня мер безопасности. Отдых в туристических объектах, не получивших согласование Роспотребнадзора не гарантирует безопасности для здоровья гостей республики.

Обращаем внимание гостей региона, а также руководителей предприятий туризма и отдыха, что случае выявления факта заболевания COVID-19 как среди персонала, так и отдыхающих, на предприятии должны быть предусмотрены условия для развертывания обсерватора. А контактные отдыхающие будут вынуждены находится 14 дней на карантине. В таком случае проживание и питание лиц, вынужденных находиться на карантине ляжет на плечи руководителя туристического объекта.

Руководители объектов туризма, а также гости региона могут ознакомиться с рекомендациями по организации работы туристических объектов, баз отдыха в условиях сохранения рисков распространения COVID-19 с целью недопущения заноса и распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19) на сайте Роспотребнадзора по Республике Алтай.

При этом главными требованиями являются:

Перед открытием гостиниц проводится генеральная уборка всех помещений с применением дезинфицирующих средств. В дальнейшем обязательна [регулярная профилактическая дезинфекция помещений](#). При этом применяются дезинфицирующие средства, которые согласно инструкциям имеют обеззараживающий эффект при вирусных инфекциях.

Создание пятидневного запаса антисептиков для рук, моющих и дезинфицирующих средств. В местах общего пользования устанавливаются дозаторы с кожными антисептиками и обеспечивают условия для соблюдения гигиены рук.

Дезинфекция контактных поверхностей в местах общего пользования после каждого гостя, но не реже, чем 1 раз в 2 часа, дезинфекция и уборка общих туалетов каждые 2 часа.

Обеззараживание воздуха в помещениях общего пользования с помощью специальных устройств.

Обеззараживание открытых пространств (не реже 1 раза в сутки, а контактные поверхности – каждые 2 часа), в т.ч.: детских площадок, беседок, скамеек, наружных дверей, площадок у входа, уличных парковочных и банковских терминалов, а при наличии в отеле собственного пляжа, бассейна - оградительных конструкций, пляжного оборудования, помещений спасательного и медицинского пунктов, шезлонгов (после каждого гостя).

Особые требования по профилактике и защите от коронавируса предъявляются к персоналу гостиниц:

- Перед началом каждой рабочей смены организуется так называемый «входной фильтр» - всем сотрудникам утром перед работой (а также вечером) [измеряют температуру](#)

бесконтактным способом.

[Работники с признаками ОРВИ](#)

(кашель, насморк, повышенная температура) к работе допускаться не должны.

- Работодатель должен обеспечить возможность [лабораторного обследования персонала на COVID-19](#) перед допуском к работе.

- Сотрудники, вернувшиеся из неблагополучных по коронавирусу стран или субъектов РФ, к работе не допускаются до истечения срока обязательной самоизоляции (минимум 14 дней).
 - Персонал гостиницы должен соблюдать меры личной гигиены, [использовать СИЗ](#) - маски и перчатки. Маски подлежат замене через каждые 3 часа, перчатки – по мере загрязнения. Данное требование распространяется также и на работников-совместителей, лиц, оказывающих услуги в порядке аутсорсинга, сотрудников сервисов, обслуживающих гостиничное оборудование.

 - Работникам гостиницы должно быть запрещено принимать пищу на своих рабочих местах – для этого выделяется отдельное помещение с местом для мытья рук и санитайзером.

 - При возможности в гостинице следует установить прозрачные заграждения для защиты персонала при общении с гостями и посетителями и обеспечить возможность безопасной выдачи ключей от номеров.

По возможности общение персонала и гостей должно быть минимизировано. Термометрия гостей бесконтактным способом обязательна при заезде в гостиницу, а затем ежедневно (минимум раз в день). В номере гостей размещают по одному либо семьей.

В номере должен быть свой туалет и душ (ванная). В течение срока проживания проводится ежедневная уборка с применением дезинфицирующих средств.Guests информируют, что каждые 2 часа необходимо проветривать номер. На матрасах обязательны сменные наматрасники, которые обрабатывают парогенератором. Не рекомендовано использование декоративных подушек и покрывал.

Питание гостей организуется по меню или в виде индивидуального обслуживания в номерах. В столовых соблюдается принцип социального дистанцирования: расстояние между столами 2 метра, за одним столом располагается не более 1 человека (либо семьи или лиц, проживающих в одном номере). При наличии в гостинице «шведского стола» или линии раздачи необходимо нанесение сигнальной разметки на полу для соблюдения гостями социального дистанцирования. В зависимости от объема гостиницы рекомендовано увеличивать период предоставления завтрака.

Необходимо иметь достаточное количество посуды и приборов для одновременного ее использования.

Полученные от поставщиков продукты перед их передачей на склад или на кухню должны обрабатываться антисептиком.

Пищевые организации общепита желательно оснастить современными посудомоечными машинами (с функцией дезинфекции) и применять режимы обработки посуды и приборов при температуре не ниже 65 градусов в течение полутора часов. При отсутствии посудомоечной техники посуду мою вручную с использованием трехсекционных (для столовой посуды) и двухсекционных (для стеклянной посуды и приборов) ванн. Использованную одноразовую посуду собирают в одноразовые плотно закрывающиеся пакеты и удаляют их как отходы в конце дня.

По окончании рабочей смены проводится влажная уборка и дезинфекция обеденных залов, производственных, складских помещений пищеблоков.

При наличии в гостинице фитнес-залов, бань, СПА, бассейнов, их работа должна организовываться согласно соответствующим рекомендациям Роспотребнадзора (например, МР 3.1/2.1.0183-20 [для фитнес-клубов и бассейнов](#)).

Деятельность вновь открытых предприятий находится под постоянным контролем Роспотребнадзора. При выявлении нарушений требований, будут применяться жесткие административные меры, вплоть до приостановки деятельности.